

## Appetizer 前菜

for one person 1名盛 for 2-3 persons 2~3名盛

17 Spices Lucky Barbecued Pork.....	¥1,500	
17種類のスパイスを使った温かい自家製チャーシュー		
Chilled Jelly Fish and Seaweed with Citrus Sauce .....	¥1,500	
くらげとスーナーの和え物シークァーサー風		
Cold Steamed Chicken with Sesame and Leek Sauce .....	¥1,500	
蒸し鶏の冷菜 ソース二種添え(胡麻ソース・葱ソース)		
Steamed Pork with Garlic and Soy Sauce Dressing .....	¥1,200	
蒸し豚のニンニク醤油ダレ		
Soft Pig Ear and Vegetables with Spicy Dressing .....	¥1,200	
ミミガーと島野菜のピリ辛和え		
Appetizer Sampler .....	¥1,000	¥2,500
冷菜三種盛り合わせ		
Chef's Appetizer of the Day .....	¥1,200	
特製冷菜盛り合わせ		

## Soup スープ

for one person 1名盛 for 2-3 persons 2~3名盛

Shark Fin Soup with A Chop Suey .....	¥1,200	¥3,000
具沢山入りふかひれスープ		
Shark Fin Soup and Snowy Egg White Soup.....	¥1,200	¥3,000
ふかひれスープ 泡雪仕立て		
Shark Fin Soup with Wax Gourd, Crab meat and Seaweed .....	¥1,200	¥3,000
シブイと蟹肉入りアーサふかひれスープ		
Egg Soup with Seaweed .....	¥600	¥1,300
たまごとアーサ入りスープ		
Cream Corn Soup .....	¥600	¥1,300
クリームコーンスープ		
Hot and Sour Soup .....	¥600	¥1,300
四川風辛口酸味スープ		

## Seafood 海鮮料理

for 2-3 persons 2~3名盛

Braised Abalone with Cream Sauce .....	¥3,500
鮑のクリーム煮	
Stir-fried Giant Clam and Vegetables .....	¥3,300
ミル貝と島野菜のマース炒め	
Stir-fried Prawns and Vegetables with Seaweed .....	¥2,100
車海老と島野菜のアーサ炒め	
Fried Prawns with Cointreau Orange Liqueur Flavored Mayonnaise .....	¥2,000
車海老のコアントローマヨネーズ	
Sautéed Shrimps in Chili Sauce.....	¥1,800
芝海老のチリソース煮	
Sautéed Squid in Black Bean Sauce.....	¥1,500
白イカのブラックビーンズ炒め	
Sautéed Sea Scallops with XO Sauce .....	¥1,500
ホタテ貝柱のX・O醬炒め	
Grilled Grouper with Sweet and Sour Sauce Citrus Flavor .....	¥1,500
アカジンミーバイの甘酢ソース シークァーサー風	
for one person 1名盛	
Steamed Grouper and Tofu Cantonese Style with Special Soy Sauce .....	¥1,000
アカジンミーバイと島とうふの蒸し物(特製醤油)	

## Beijing Duck 北京ダック

One Serving.....	¥1,000
1枚	
Half Duck.....	¥8,500
半羽	
Whole Duck.....	¥16,000
1羽	

# CHINA SHADOW

## Meat 肉料理

for 2-3 persons  
2~3名盛

- Sautéed Fillet of Beef with Oyster Sauce..... ¥2,100  
牛フィレ肉のオイスターソース炒め
- Sautéed Diced Fillet of Beef in Pepper Sauce..... ¥2,100  
牛フィレ肉の黒胡椒炒め
- Stir-fried Okinawa Beef and Papaya ..... ¥2,100  
青パパイヤと県産牛の細切り炒め
- Deep Fried Spring Chicken ..... ¥1,300  
若鶏の唐揚げ
- Sautéed Diced Chicken with Cashew Nuts..... ¥1,400  
鶏のカシューナッツ炒め
- Sweet and Sour Pork..... ¥1,500  
酢豚
- Sautéed Sliced Pork and Vegetables with Spicy Sauce..... ¥1,400  
豚肉とキャベツのピリ辛味噌炒め

## Tofu / Vegetable 豆腐・野菜類

for 2-3 persons  
2~3名盛

- Braised Tofu and Minced Beef in Chili Sauce(Hot,Extra Hot)..... ¥1,400  
島豆腐のマーボー豆腐(中辛・激辛)
- Braised Tofu and Gourd..... ¥1,400  
島豆腐とへちまの煮込み
- Braised Tofu and Crab Meat..... ¥1,600  
島豆腐と蟹肉の煮込み
- Boiled Vegetables with Crab Sauce..... ¥1,400  
本日の青野菜の蟹肉あんかけ
- Garlic Flavored Sautéed Vegetables ..... ¥1,400  
台湾野菜のガーリック炒め

## Dim Sum 点心

- Steamed Shrimp Dumplings ..... ¥800  
海老餃子(3個)
- Shrimp and Pork Dumplings ..... ¥800  
海老入り肉しゅうまい(3個)
- Spring Rolls of Stewed Pork ( 3pieces ) ..... ¥800  
らふていと春雨入り春巻き(3本)
- Radish Rice Dumplings..... ¥800  
大根もち(2個)

## Noodle / Rice 麺・飯料理

for one person  
1名盛

- Misaki Beef and Rice Noodle Soup, Taiwanese Style ..... ¥1,100  
(Choice of Salt-based Soup or Soy Sauce-based Soup)  
台湾風牛肉麺(塩・醤油)
- Vegetable and Meat Noodle Soup ..... ¥1,000  
五目汁そば
- Hot and Spicy Noodle Soup (Black Sesame/White Sesame)..... ¥1,000  
四川風担々麺(白胡麻・黒胡麻)
- Ishigaki Vegetable and Shrimp Noodle Soup ..... ¥1,000  
島野菜と海老のあんかけ汁そば
- Stir-fried Noodles with Pork, Seafood and Vegetables ..... ¥1,100  
五目入りあんかけ焼きそば
- Stir-fried Noodles with Ishigaki Seafood ..... ¥1,100  
島海鮮入りあんかけ焼きそば
- Seafood Fried Rice ..... ¥1,000  
海鮮入りチャーハン
- Minced Beef Fried Rice ..... ¥900  
挽き肉入りチャーハン
- Spicy Fried Rice (Hot, Extra Hot) ..... ¥1,000  
レッドスパイシーチャーハン(中辛・激辛)

# CHINA SHADOW

## Dessert 甜点心(デザート)

for one person  
1名盛

Cream Almond Jelly.....¥600  
杏仁豆腐

Mango Pudding .....¥600  
マンゴープリン

Black Sesame Pudding .....¥500  
黒胡麻プリン

Sago Cream and Sweetpotato with Coconut Milk .....¥500  
タピオカ入り紅イモ ココナッツミルク

Pineapple Sherbet .....¥500  
パインシャーベット

Fried Sesame Balls .....¥600  
ごま団子(2個)

Coconut Balls .....¥600  
ココナッツ団子(2個)

CHINA SHADOW